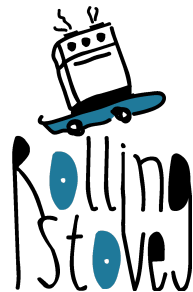




Vegan Μαγειρίτσα Μανιταριών με μακαρούνες από κρίθινο αλεύρι και λεμονάτη σάλτσα από ταχίني ολικής άλεσης

Υλικά: για τις μακαρούνες	Εκτέλεση
150g αλεύρι για όλες τις χρήσεις 50g κρίθινο αλεύρι 1 πρέζα αλάτι 10g ελαιόλαδο 100g νερό	<ol style="list-style-type: none">1. Τοποθετούμε σε μια λεκάνη τα δυο είδη αλεύρι και το αλάτι2. Κάνουμε μια λακούβα στο κέντρο σαν κρατήρας ηφαιστείου3. Βάζουμε εκεί το νερό και το ελαιόλαδο4. Με τη βοήθεια ενός προυνιού, ανακατεύουμε το αλεύρι με τα υγρά, και μόλις πάρει την μορφή ζυμαριού ξεκινάμε να το δουλεύουμε πολύ καλά με το χέρι.5. Αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί τουλάχιστον 30λ στο ψυγείο6. Με τη βοήθεια μιας μηχανής ζυμαρικών, ανοίγουμε το ζυμάρι μας μέχρι το 7 περνώντας ένα ένα σταδιακά όλα τα νούμερα ξεκινώντας από το 1 (εαν δούμε πως κολλάει, πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι)7. διπλώνουμε και ανοίγουμε για 2η φορά μέχρι το 7 πάλι8. κοβουμε τετράγωνα κομμάτια με κουπ πατ (κόφτης ζύμης) ή με ένα απλό μαχαίρι9. Παίρνουμε ένα ξυλάκι από σουβλάκι, και τυλίγουμε με τη βοήθειά του κάθε τετράγωνο ζύμης έχοντας το τοποθετήσει όμως διαγώνια.10. τοποθετούμε τις μακαρούνες σε ένα σκεύος με αλεύρι και σκεπάζουμε με πετσέτα μέχρι την χρήση.11. Εναλλακτικά, αφήνουμε να ξεραθούν 10λ κ εν συνεχεία μοιράζουμε σε ταπεράκια και τοποθετούμε στην κατάψυξη
για την μαγειρίτσα 120g ελαιόλαδο 1 κρεμμύδι ξερό 3-4 κρεμμυδάκια φρέσκα 2 σκελίδες σκόρδο 1kg διάφορα μανιτάρια (πλευρώτους - πορτομπέλο - λευκά) 1 μαρούλι 750ml ζωμό λαχανικών αλάτι, πιπέρι 2 κουτ της σούπας ταχίνη ολικής άλεσης	<ol style="list-style-type: none">1. Πλένουμε και ξεφλουδίζουμε τα φρέσκα και τα ξερά κρεμμύδια2. Κόβουμε λεπτές φέτες το φρέσκο κρεμμύδι και ψιλοκόβουμε το ξερό.3. Σπάμε καλά το σκόρδο με την βοήθεια ενός μαχαιριού.4. Ξεφλουδίζουμε τα μανιτάρια και τα κόβουμε σε 4-5 κομμάτια ανάλογα με το μέγεθός τους.5. Παίρνουμε μια κατσαρόλα και ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο.6. Τσιγαρίζουμε το σκόρδο, το ξερό και φρέσκο κρεμμύδι για 3-4λ χωρίς να πάρει χρώμα αλλά να γυαλίσει.7. Προσθέτουμε τα μανιτάρια, δυναμώνουμε λίγο τη φωτιά και αλατίζουμε ώστε ν αρχίσουν να βγάζουν τα υγρά τους, πράγμα που θα δώσει την ένταση που θέλουμε στη σάλτσα μας στο τέλος.8. χαμηλώνουμε τώρα τη φωτιά (σε μέτρια ένταση)



- 2 λεμόνια ξύσμα και χυμό
- 1 μάτσο άνηθο
- ½ μάτσο μαιντανό
- (προαιρετικά μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και τα παρακάτω μυρωδικά)**
- ½ μάτσο μάραθο
- ½ μάτσο καυκαλήθρες
- ½ μάτσο μυρώνια
- 1 ματσάκι παπαρούνες
- 1 μάτσο χλωρό σκόρδο

*η περίοδος κοντά στο Πάσχα είναι η καλύτερη περίοδος για τον βασιλιά των μανιταριών, τη Μορχέλα οπότε εαν μπορείτε να προμηθευτείτε κάπου φρέσκες μορχέλες θα απογειωθεί η συνταγή. Όμως και αποξηραμένες θα μπορούσαν να βοηθήσουν το αποτέλεσμα

- 9. Σβήνουμε με τον ζωμό και μαγειρεύουμε για 15λ.
- 10. Παράλληλα στον χρόνο αυτό, προετοιμάζουμε τα βότανα τον άνηθο και μαιντανό (μυρώνια, καυκαλήθρες, μάραθο, χλωρό σκόρδο), τα πλένουμε, τα στεγνώνουμε καλά και τα ψιλοκόβουμε. Παίρνουμε και τα φύλλα του μαρουλιού και τα κόβουμε και αυτά σε λεπτές λωρίδες.
- 11. Μετά τα 15λ προσθέτουμε το μαρούλι στην κατσαρόλα μαζί με 4 μερίδες απο τα ζυμαρικά που φτιάξαμε παραπάνω
- 12. Απο δω και πέρα, θέλει προσοχή στο ανακάτεμα η κατσαρόλα καθώς δεν θέλουμε να σπάσουν τα ζυμαρικά μας. Υπολογίζουμε τα φρέσκα ζυμαρικά θέλουν μαξ 4-5λ μαγείρεμα. Προσθέτουμε τα μυρωδικά (και ανακατεύουμε ελαφρά)
- 13. Κρατάμε το ξύσμα απο τα λεμόνια και στίβουμε τον χυμό
- 14. Σε ένα μπολ βάζουμε 2 κουτ της σούπας ταχίνι ολικής άλεσης και το χυμό λεμόνι μαζί με 2-3κουτ της σούπας απο τον ζωμό του μαγειρέματος. Ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα ζαχ/κής και το προσθέτουμε στην κατσαρόλα. Κάνουμε ένα τελευταίο ανακάτεμα και σερβίρουμε μαζί με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και το ξύσμα από τα λεμόνια

